

Menüplan

30. März – 05. April 2020

KW 14	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vorspeise	Cous Cous Salat	Grüner Salat	Zucchini Salat	Frühlings Gemüse Salat	Gemischter Salat	Lauch -Ananas Salat	Linsen Salat
Fleisch	Chicken Nuggets Curry Dip Gemüse - Reispfanne	Schweinsplätzli Rahmsauce Pommes Duchesse Gemüseragout	Poulet Ragout Champignonsauce Polenta Erbsen und Rüebl	Fleischkäse Jus Bratkartoffeln Grillgemüse	Egliknuserli (DE) Tartarsauce Butterkartoffeln Fenchelgemüse	Meat Balls Pfeffersauce Tagliatelle Brokkoli	Kalbsgoulasch Kartoffelstock Frühlingsgemüse
Vegi	Ravioli gefüllt mit Mozzarella sautierten Cherry Tomaten	Quarkküchlein auf Gemüseragout	Champignons Rahmsauce Reis Erbsen und Rüebl	Bratkartoffeln Grillgemüse Kräuterdip	Panierte Champignons Tartarsauce Butterkartoffeln Fenchelgemüse	Quorn in Pfeffersauce Tagliatelle Brokkoli	Sellerieschnitzel Kartoffelstock Frühlingsgemüse
Dessert	Zitronen Sorbet mit Wodka	Vanillecreme mit Rhabarber	Russischer Zupfkuchen	Himbeeren mit Rahm	Griessköppli	Marinierte Melone	Erdbeertörtchen
Abend	Käseteller Brot und Butter	Nudel-Gemüse Auflauf	Frühlingsrolle Reispfanne	Wienerli mit Nudelsalat	Hausgemachte Wähen	Poulet Salat Garniert	Toast Hawaii
Senevita Hit	Ravioli mit Rucola und Cherry Tomaten						

Sofern nicht anders deklariert, stammen unsere Fleisch- und Fischprodukte von regionalen Anbietern aus dem Aargau und der übrigen Schweiz.
Gerne beraten wir Sie und Ihre Gäste individuell über Allergien und Unverträglichkeiten.¹